

**Journée « Politiques laitières »**  
**Groupe Economie et politiques d'élevage**

---

# **LES SYSTEMES LOCAUX D'INNOVATION APPLIQUES AU SECTEUR LAITIER: REPERES ET PISTES DE REFLEXION**

Denis Sautier  
François Boucher

**UPR Cirad Qualités et territoires / UMR Innovation**

# PLAN

---

- 1- Approches des Systèmes locaux d'innovation
- 2- Système laitier Sergipe (Brésil)
- 3- Système laitier Cajamarca (Pérou)
- 4- Elements de conclusion

# 1. L'approche des systèmes locaux d'innovation

- **L'innovation comme phénomène localisé**
  - non entièrement prévisible par le contexte du système national d'innovation
    - proximité physique et organisationnelle
    - transactions répétées
    - histoire partagée
- **SLI :** « Concentration spatiale de **firmes** (intrants, production, services, clients) et d'**institutions** hors-marché (formation, commerce, régulation..) qui interagissent pour créer de nouveaux produits ou de nouvelles formes d'activité économique » (MIT 2002)

- **Districts industriels**
- **Système productif localisé (SPL)**
- **Clusters**

...

- ✓ **économies externes**

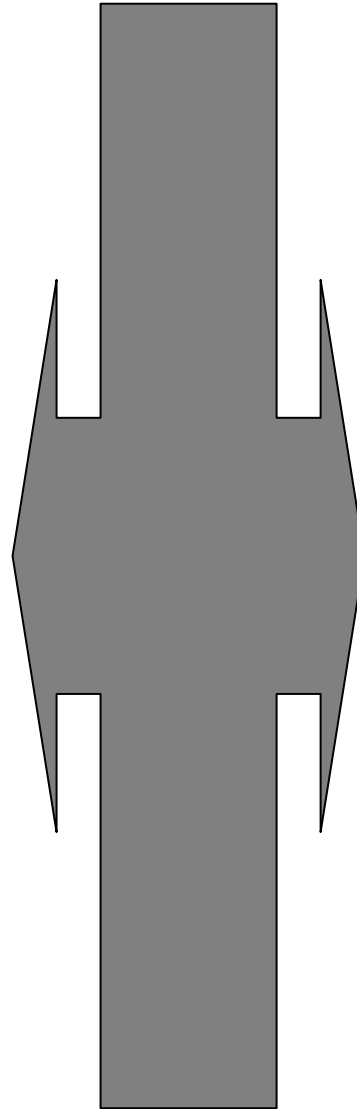
liées à la proximité entre les acteurs

- ✓ **connaissances non transférables :**

compétences, savoir-faire des individus et des entreprises

- ✓ **modes de régulation :** entre le marché et la réciprocité

- **Concentration géographique**
- **Construit historique**
- **Identité culturelle**



**SPL**

# Trois conceptions des territoires:



**Relations**  
**Hommes - Produits - Territoires**

**SLI : Compétitivité territoriale basée sur  
*renouvellement* des ressources**

# Particularités dans le domaine agro-alimentaire:

- le *rôle identitaire* particulier des biens alimentaires
- la spécificité de la *matière première*
- les caractéristiques du *milieu* et la gestion des ressources naturelles
- les *savoir-faire* : mise en forme et mise en bouche

➤ notion de *système agro-alimentaire localisé*

## 2. **Système Fromages Sergipe** (Brésil): Caractérisation d'un Syal

- Caractérisation historique : identification des tournants stratégiques du bassin laitier
- Repérage du système (Pecqueur) :
  - le « petit » : adaptabilité et flexibilité
  - ♦ le « proche » : relations directes, confiance
  - ♦ l' »intense »: densité d'entreprises



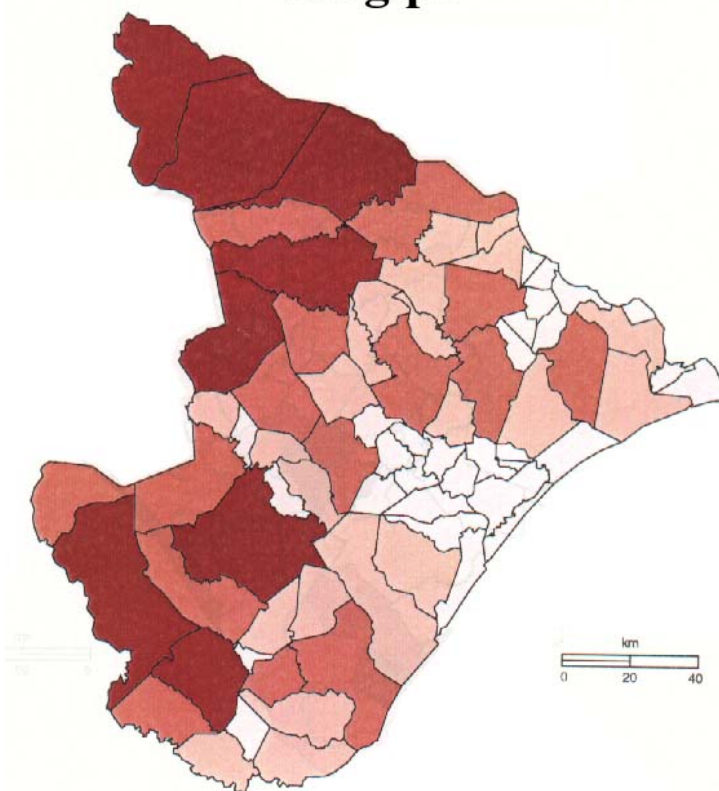
# Système laitier innovant au Brésil







Sergipe

- Petites entreprises x forte densité :  
147 fromageries artisanales dans 7 municipes
- Intensité des relations intra-sectorielles
- Entreprises et institutions interconnectées

# Efetivo de bovinos Sergipe

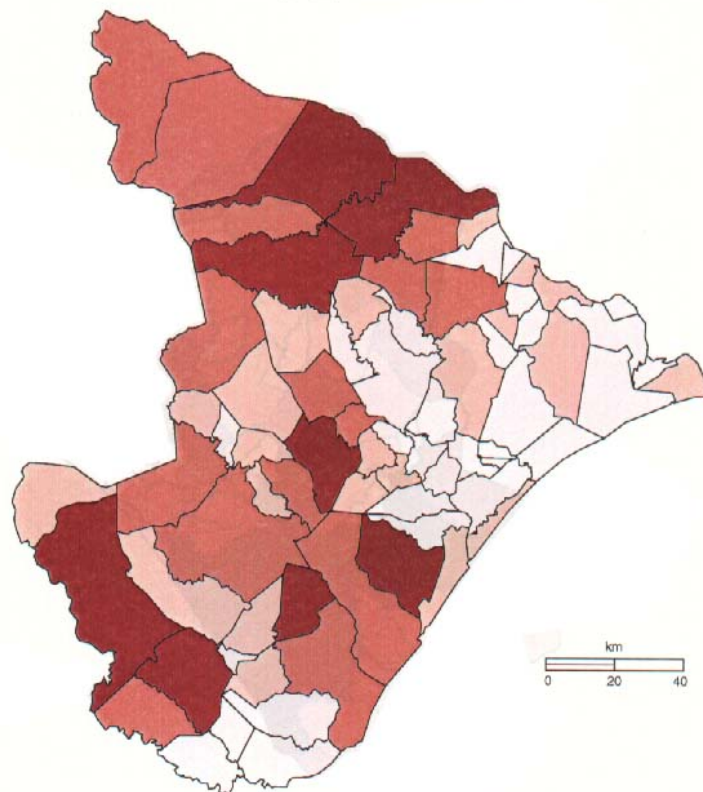


## Grupos de cabeças (unidade)

 De 610 a menos de 6 249	 De 13 805 a menos de 28 343
 De 6 249 a menos de 13 805	 De 28 343 e mais

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário 1995 - 1996.

# Efetivo de suínos Sergipe

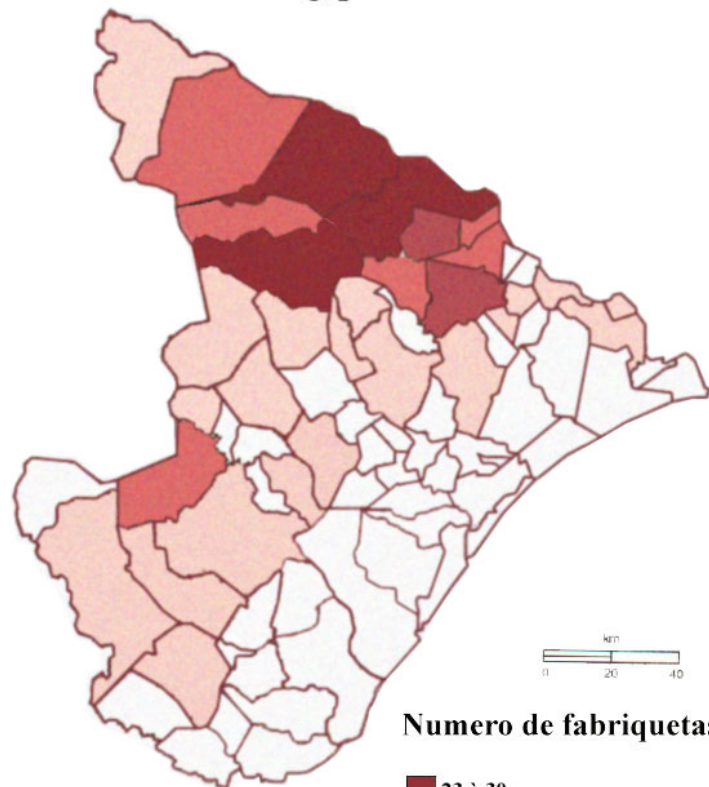


## Grupos de cabeças (unidade)

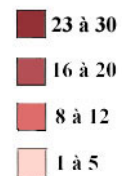
	De 5 a menos de 321		De 1 158 a menos de 2 696
	De 321 a menos de 1 158		De 2 696 e mais

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário 1995 - 1996.

## Fabriquetas dos derivados de leite Sergipe 2000



Numero de fabriquetas



Fonte: UFS CIRAD EMDAGRO,  
Pesquisa de campo, 2000

# Fromages - Sergipe (Brésil): Innovation et effet territoire

- proximité éleveurs/fromagers
  - ➔ relations marchandes et non marchandes
- proximité entre fromagers
  - ➔ diffusion d 'innovations
- proximité fromagers/négociants
  - ➔ nouveaux marchés, produits, technologies
- relation spécifique consommateurs <-> produits

Fromages - Sergipe:

# Impacts sur le développement régional

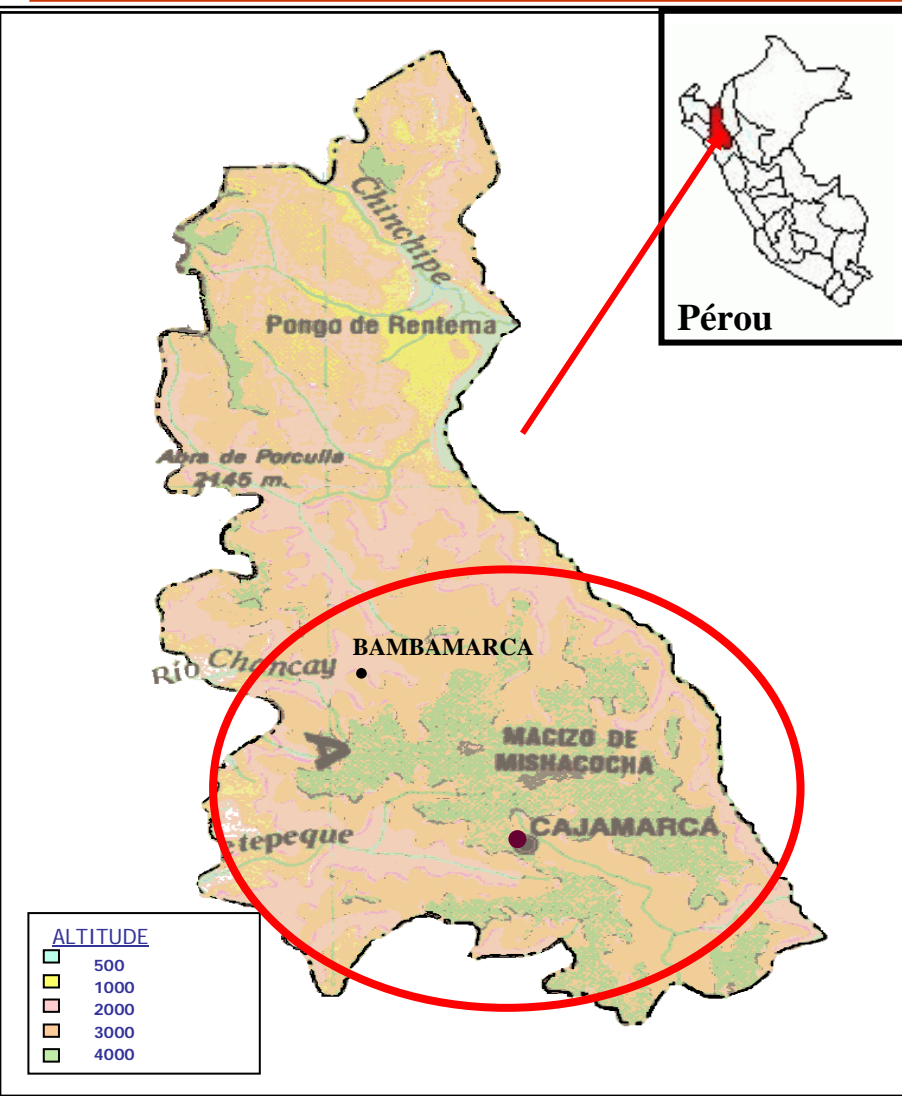
- créations d 'entreprises
- diversification des produits :
  - ♦ mussarella, *precozido* (caillé précuit)
- diversification des marchés:
  - ♦ restauration collective, marchés urbains
- diversification des activités rurales
- résilience face aux crises

### 3. Système laitier à Cajamarca (Pérou)





# OBJET DE RECHERCHE: L'EVOLUTION D'UN ESPACE FROMAGER A CAJAMARCA



- Concentration géographique d'activités fromagères.
- Produits laitiers et savoir-faire
- Des acteurs
- Des nœuds articulateurs

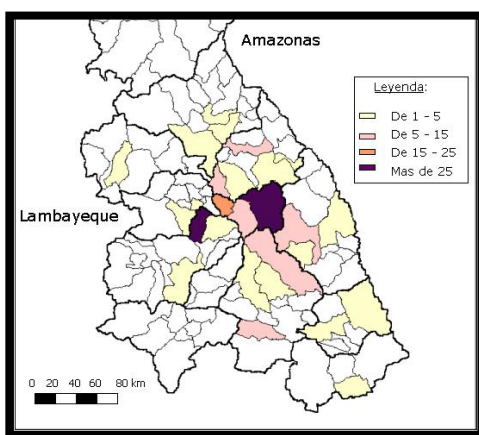


# CAJAMARCA

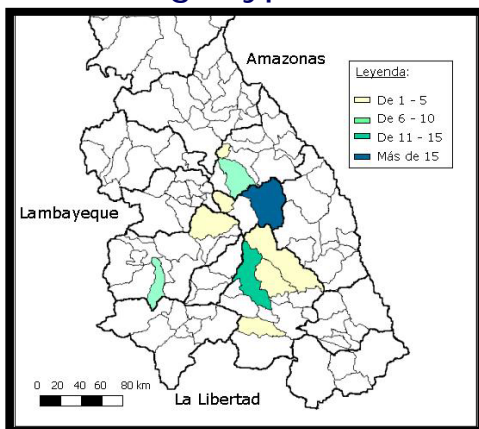


# BAMBAMARCA

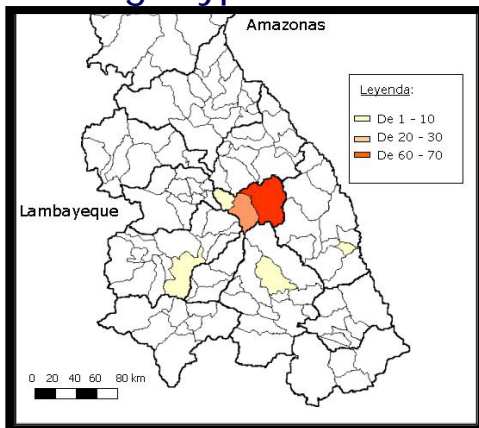
# Le territoire des producteurs de fromage



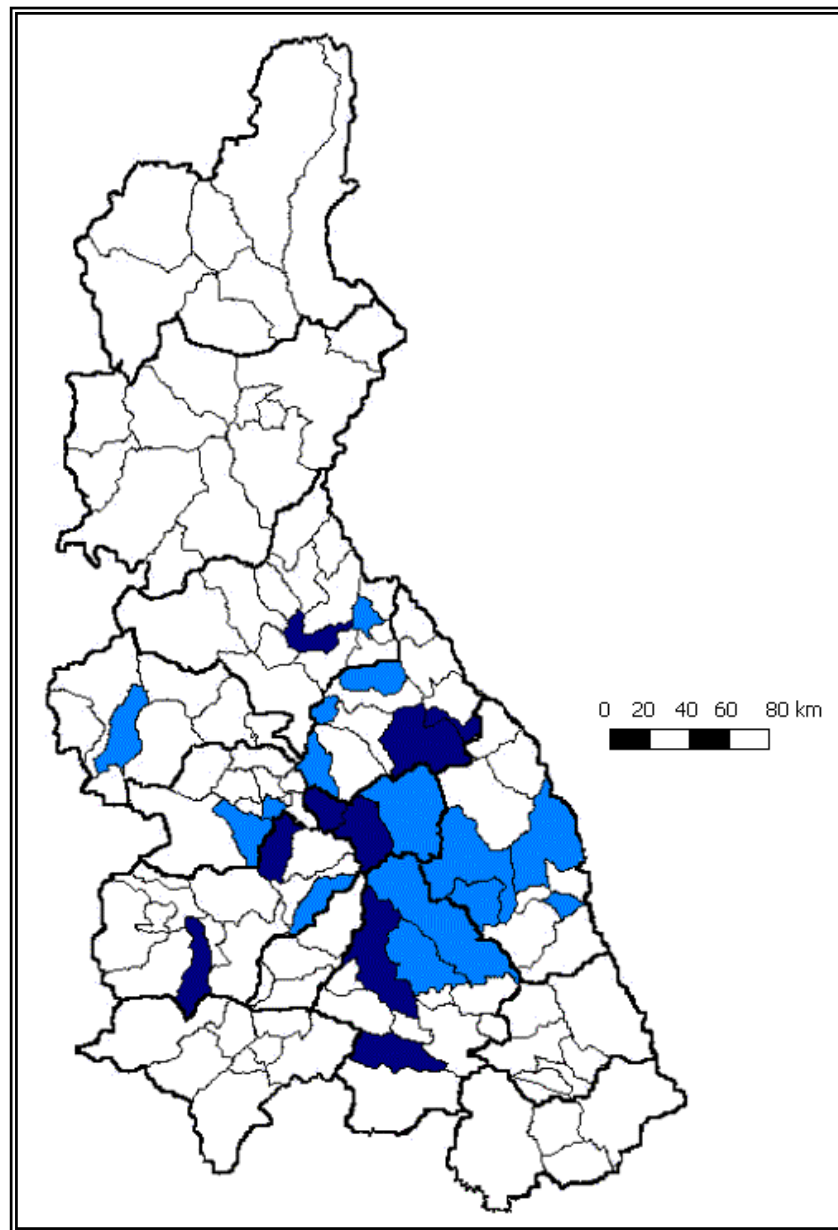
Fromage type suisse



Fromage type mantecoso



Fromage type fresco



- **Fromageries Type *suisse***, principalement:
  - Hualgayoc: 73 producteurs
  - Chota: 21 producteurs
  - Cajamarca: 18 producteurs
  - Celendin: 16 producteurs
- **Fromageries Type *mantecoso***, principalement:
  - Hualgayoc: 34 producteurs
  - Chota: 15 producteurs
  - Cajamarca: 23 producteurs
  - Celendin: 13 producteurs
  - San Miguel: 13 producteurs
- **Fromage Type *fresco***, principalement:
  - Hualgayoc: 200 producteurs
  - Cajamarca: 2 producteurs
  - Celendin: 2 producteurs
  - San Miguel: 1 producteurs

# ELEMENTS DU SECTEUR LAITIER DE CAJAMARCA

## PRODUITS

- Lait
- Caillé Quesillo
- Fromage Mantecoso
- Fromage Tipo Suizo
- Manjarblanco, yoghurt, beurre, etc.

## RENOMMEE ET TRADITION

- Origine "Cajamarca" reconnue
- Grande tradition fromagère

## COMMERCIALISATION

- Marchés locaux du quesillo
- Ville fromagère: 120 crémèries
- Flux de commercialisation vers les villes de la côte

## SAVOIR FAIRE

### **Traditionnel:**

Quesillo,  
Fromage mantecoso

### **Induit:**

Queso tipo suizo

## ACTEURS

Producteurs de lait et de quesillo  
Fromagers  
Intermédiaires, transporteurs et commerçants

## ACTION COLLECTIVE

APDL y marque collective

- Secteur formel
- Secteur informel

## RESEAU ROUTIER

- Routes de collecte des entreprises laitières
- Routes minières
- Une seule route d'accès de Cajamarca à la côte

## INSTITUTIONS D'APPUI

SENATI, ITDG, Chambre de commerce, CEFOP, PAR, CEDEPAS, MITINCI

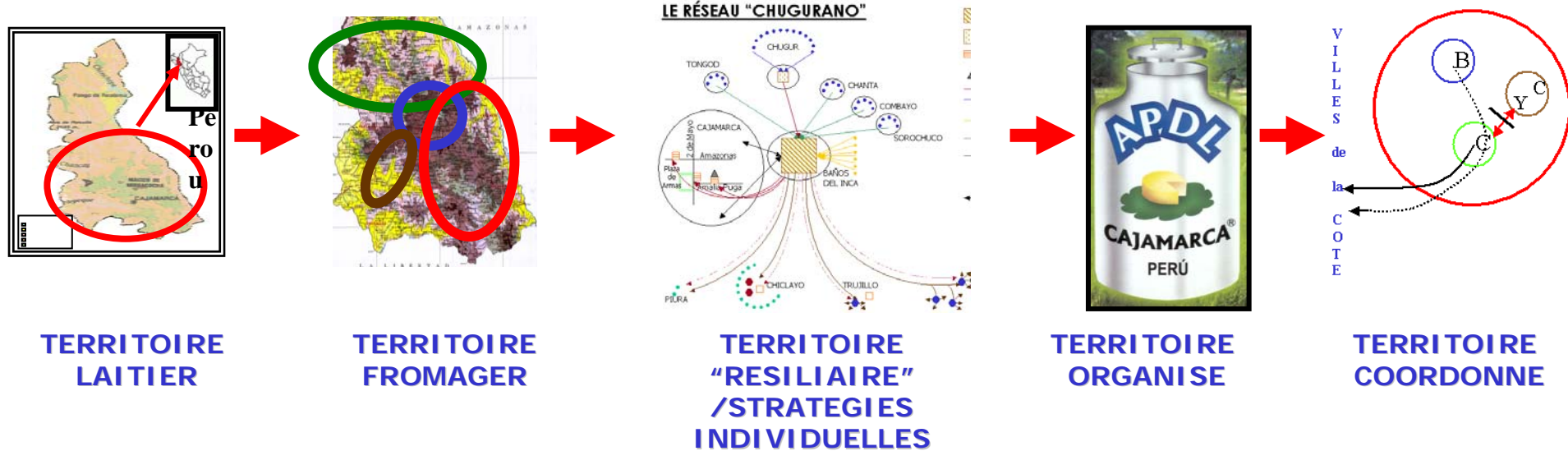
## **DEPARTEMENT DE CAJAMARCA: BASSINS LAITIERS ET VILLE DE CAJ.**

## **ARTICULATIONS:**

- Ateliers de métalmécaniques, intrants, conditionnement et emballages.
- Chocolat, rosquitas, miel, jambons, confiture, vins, etc.
- Artisanat tourisme rural

# RESULTATS: LA CARACTERISATION

- IDENTIFICATION DE 5 ETAPES:



Processus d'activation

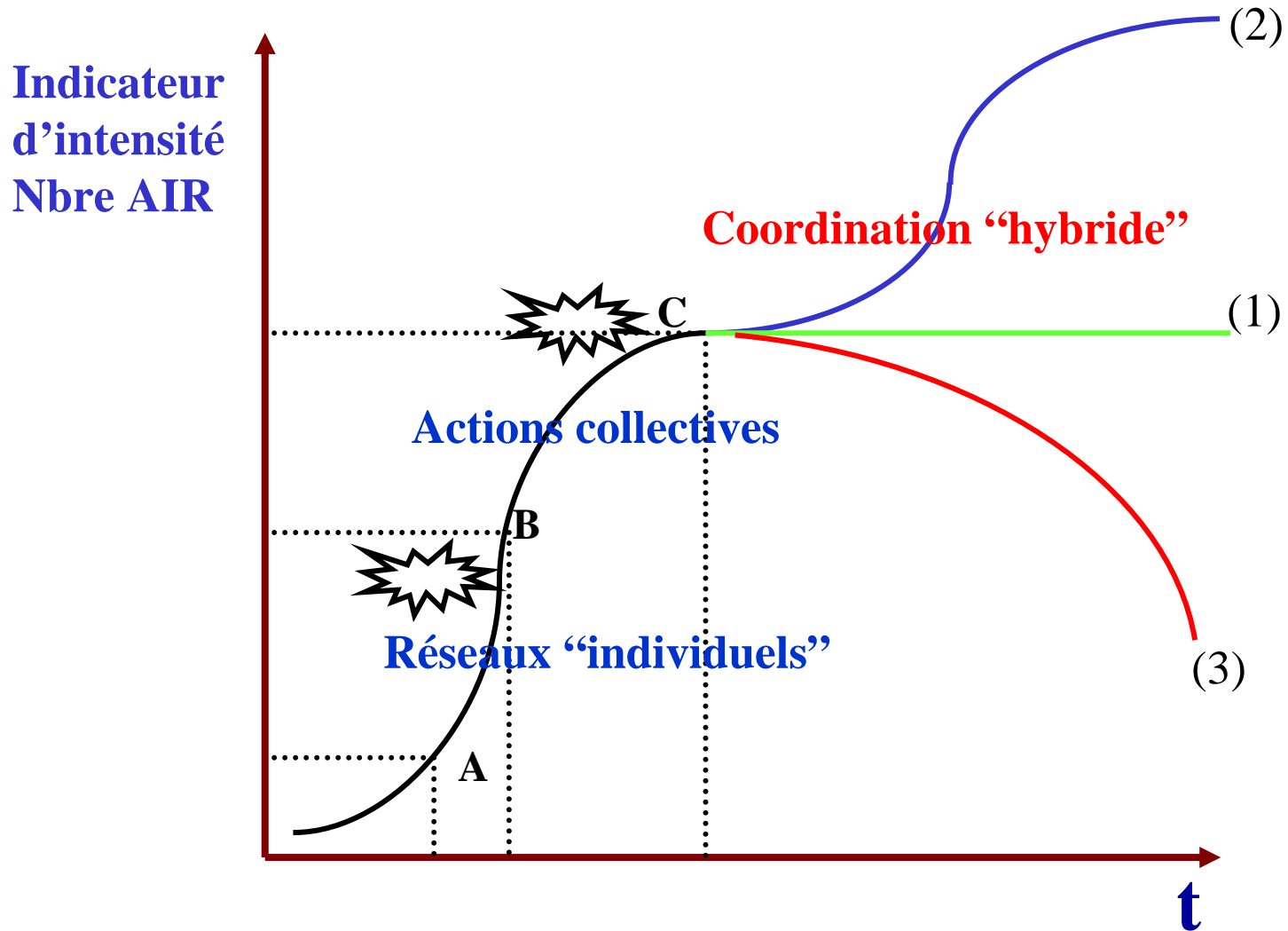
A.C. struct. → A.C. fonction. → Coord. Vert.

Efficacité collective

Avantages actifs

Avantages passifs

# RESULTATS: LE CYCLE SYAL



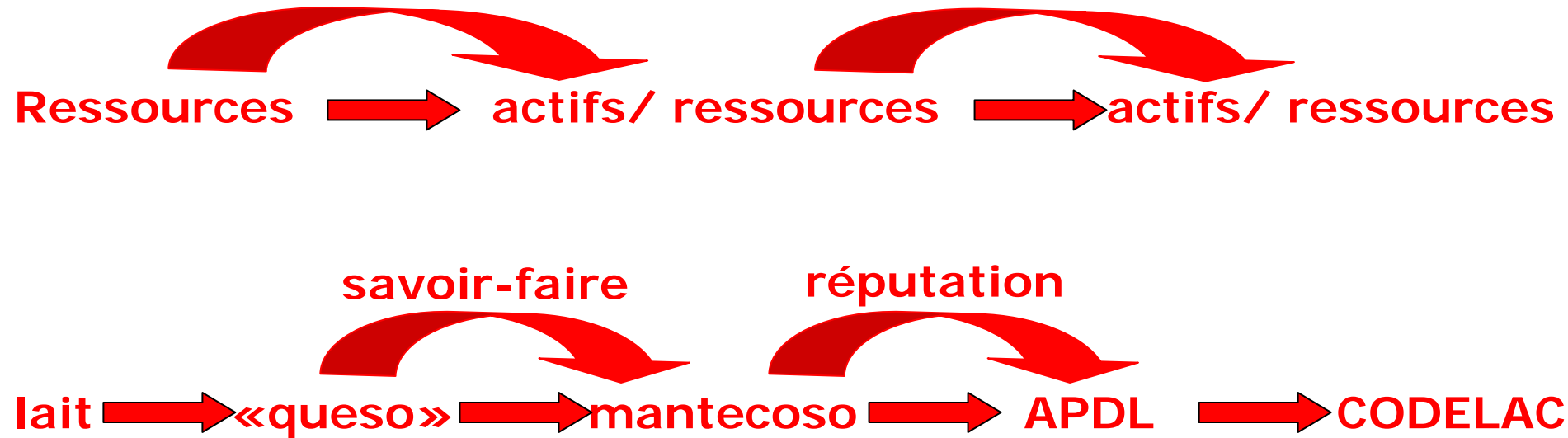
- A,B,C, les bifurcations du sentier de développement

 Menaces



# RESULTATS: LE CYCLE RESSOURCES - ACTIFS

---



# 4. CONCLUSIONS

- Les limites:
  - Approfondir la relation local / national / global:
    - production de lait et production de fromages
    - rôle des firmes transnationales
- Apports de la thèse:
  - Mise en évidence du processus d'activation collective.
  - Vers une typologie « dynamique » des SL.
  - Rôle des institutions dans cette activation: publiques et privées
  - Vers un nouvel usage de la notion de SYAL:

